

LES SALADES :

La fraîcheur : Bleu , noix, poires , oignons rouges, tomates

½ Portion : 4,75 € Grande Portion 9€50

La Basque : Jambon de pays, brebis, guindillas (Piment vert du pays basque), oignons rouges

½ Portion /5,25 € Grande portion / 10€50

La Périgourdine : Magret fumé, gésier , Tomates, pignons de pin, asperges, tomates, oignons

½ portion : 5,75 € Grande portion : 11€50

La Pêcheur : Truite fumée, chèvre, asperges pignons de pin, oignons rouges, tomates

½ portion : 5,75€ Grande portion : 11€50

BOISSONS :

Bières bretonnes 33cl : 4€

Cidre Artisanal Brut ou doux 9€50

Boissons gazeuses : Coca, Coca o, Orangina, perrier

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Préchauffer le four à 150° sur grill :

Otez le couvercle

5 min pour une galette

laisser ensuite votre crêpe sucrée dans le four éteint

ou Aux micro-ondes :

Otez le couvercle

2 à 3min pour la galette

1min30 pour une crêpe

(Selon puissance des micro-ondes)

Bon appétit !

Kenavo !



www.facebook.com/tybilig

<https://lacreperietybilig.eatbu.com/>

Crêperie Ty Bilig

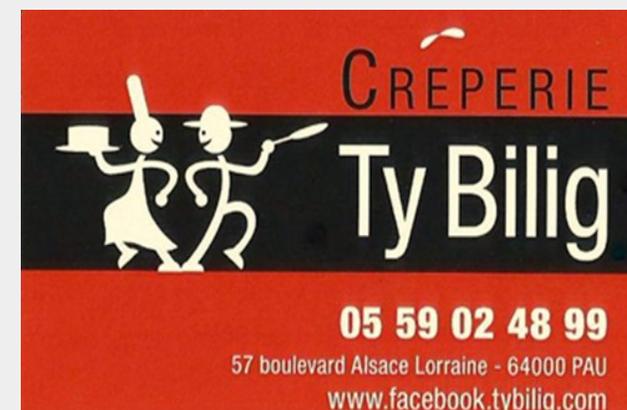
Carte à emporter 2018

57, Boulevard Alsace Lorraine

64000 PAU

Mardi au vendredi 12h à 14h et 19h à 22h

(Juillet/Août consulter les horaires sur facebook ou répondeur)



05-59-02-48-99

Appelez pour commander ou laissez votre commande sur le répondeur

GALETTES DE SARRASIN NATURES :

Par 6 : 6€ ou par 12 : 12€

CRÊPES DE FROMENT NATURES :

Par 6 : 5,10 € ou par 12 : 10€

LES GALETTES DE SARRASIN CLASSIQUES :

œuf-champignons-emmental 6,5 €

jambon-emmental 6,5 €

bleu-noix-poire 7€20

ventrèche-champignons-emmental 7,50 €

chèvre-noix-miel 7,5 €

Chèvre-ventrèche-pruneaux 7€80

boudin-pommes-oignons au cidre 7,5 €

andouille-œuf-emmental 8€

Complète (œuf-jambon-emmental) 7,5€

Complète champignons 7,80 €

Complète oignons au cidre 8€

Complète avec jambon de pays 8€

LES GALETTES SPÉCIALES :

La Sucrée-salée : Brebis et confiture de cerise noire sur galette de sarrasin 6€50

LA FOUESNANTAISE : andouille, œuf, emmental, oignons au cidre-sauce moutarde à l'ancienne 9€50

LA CANADIENNE : ventrèche-emmental-pommes poêlées-sirop d'érable 9€

LA BERGERE : chèvre, tomates confites-oignons au cidre, noix, miel 9€50

LA PARISIENNE : jambon blanc-fondue de poireaux-brie-asperges grillées 10€50

La Pyrénéenne : Truite fumé-pousse d'épinard-Asperges-crème fraîche citron/aneth 12€

L'ANDALOUSE : chorizo-poivrons-tomates confites-emmental 11€50

La Fromagère : Tomates confites-emmental-brie-bleu-chèvre 11€50

L'EUSKADI : jambon de pays, brebis, piperade maison, guindillas 12€

L'ADISHATZ : œuf, ventrèche roulée, piperade maison, brebis 12€50

LA PROVENCALE : courgettes, caviar d'aubergines, chèvre, pesto, pignons de pin 12€50

LA SAVOYARDE : reblochon, œuf, pommes de terre, ventrèche roulée, champignons 13€

LA LANDAISE : magret fumé, gésiers de canard, tomates, oignons au cidre, emmental 13€

LA FINISTERIENNE : noix de saint jacques (avec corail), crevettes- fondue de poireaux 14€

LES CRÊPES CLASSIQUES

Beurre sucre ou Sucre et cannelle 2,5€

Sirop d'érable 3€50

Confiture Artisanale : cerise noire, Kiwi, Pêche roussanne, Pêche blanche à la rose 4€

Chocolat Ou Caramel au beurre salé Ou crème de marron 4€50

Chocolat-noix de coco 4€70

Chocolat au piment d'espelette 4€70

Pommes-Cannelle 5€

LES CRÊPES SPÉCIALES :

Crêpes à 5€50 :

La Bretonne : pommes, caramel au beurre salé

La Banane-chocolat ou La Banane Caramel

La Québécoise : pommes, sirop d'érable, noix

La Roussillon : Pêches, miel, amandes

La Belle-Hélène : Poires, chocolat, amandes grillées

La Citronnée : Crème de citron, amandes grillées

Crêpes à 6€50 :

L'Antillaise : Bananes flambées rhum, chocolat, noix de coco râpée

Crêpe au beurre d'orange, flambée Grand Marnier

Crêpe au pommes flambées Calvados